

**Vorspeisen**

Grüner Saisonsalat <i>mit gerösteten Kernen und Baumnusssplittern</i>	8
Chrüsimüsisalat <i>mit gerösteten Brotwürfeln, Nüssen, Kernen und Ei</i>	10
Tomaten Bruschette <i>mit Rucolasalat</i>	13
Hausgebeizte Bangerter Karpfenfilets <i>mit Oliven-Erdbeersalat und Nussflûte</i>	17
Erbsenrèmesuppe <i>mit hausgemachtem Karottensorbet</i>	11

Hauptspeisen

Schweins-Cordon gefüllt mit Ziegenkäse, getrockneten Feigen und Vorderschinken <i>dazu Kroketten und Gemüse</i>	28
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Pommes Frites</i>	39
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschi und Gemüse</i>	38
Legehennen- oder Bratkäse-Burger im Sesambrötli mit getrockneten Tomaten, Balsamicoschalotten und Basilikummayonnaise <i>dazu Ofenkartoffeln</i>	27
Rindfleisch-Zwetschgen-Spiessli <i>dazu lauwarmer Hülsenfrüchte-Gemüsesalat und Sauerrahm-Rosmarindip</i>	32
Gebackener Tomme vaudoise <i>mit lauwarmem Hülsenfrüchte-Gemüsesalat</i>	26
Tomaten-Basilikum-Fregola mit gehobelter Belperknolle mit sautierten Forellenfilets	38
mit hausgemachtem vegetarischem Nussbraten	29
Hausgemachte Pasta mit oder ohne Fleisch <i>nach Tagesangebot</i>	22 / 19



**„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen“**

Winston Churchill

Desserts

Simus Schoggikuchen <i>dazu Crème fraîche und Früchtecoulis</i>	10
Honigmousse <i>mit marinierten Erdbeeren</i>	10
Benedicts Empfehlung	Tagespreis
Marinierte Erdbeeren <i>mit Vanilleglace und Rahm</i>	13
Hausgemachte Glace <i>Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer</i> <i>Fruchtglace/-sorbet nach Angebot</i>	pro Kugel 4 mit Rahm plus 1
Bäremüntschi <i>Hausgemachte Pralinées als kleine süsse Verführung</i>	pro Stück 2
Café deluxe <i>Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche</i>	9